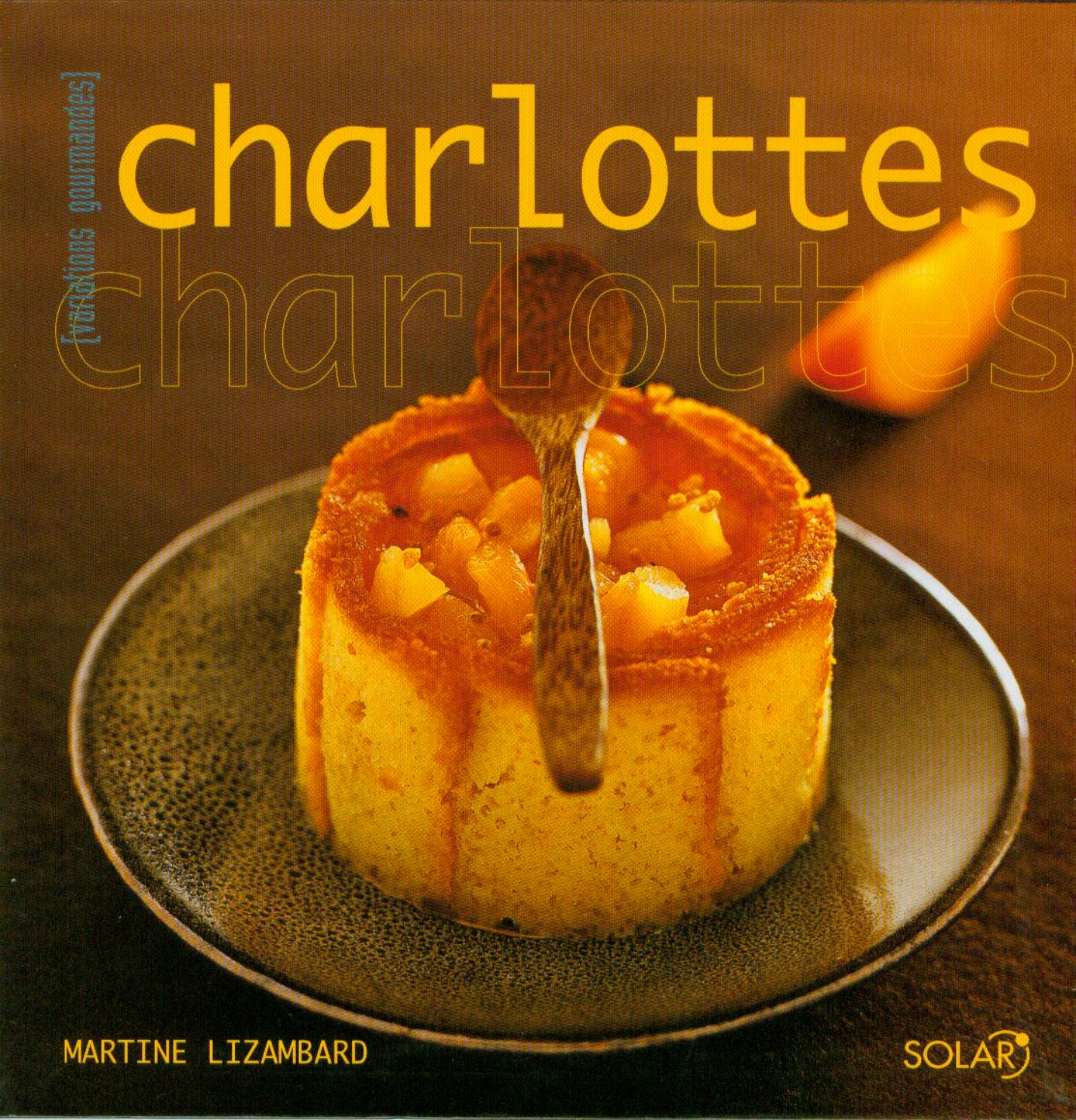
[variations gourmandes]

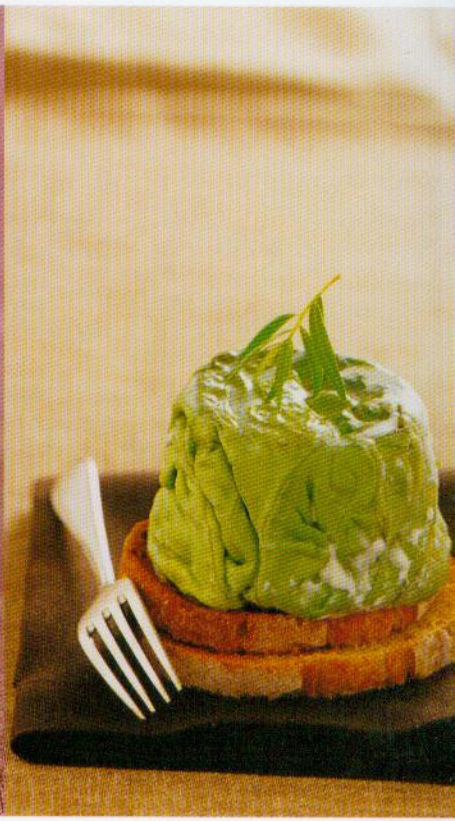
charlottes



MARTINE LIZAMBARD

SOLAR

30 recettes de charlottes, des plus traditionnelles aux plus originales. Du plat unique à l'entrée fraîcheur, laissez-vous tenter par des saveurs surprenantes, à déguster chaudes ou froides... pour toutes les occasions, tous les goûts, toutes les envies !



ISBN 2-263-03771-3

www.solar.tm.fr

7,50 € France TTC

Index

Charlotte à l'agneau et aux aubergines, 41

Charlotte à l'amande et aux fruits rouges, 18

Charlotte à la noix de coco et aux mangues, 47

Charlotte à la rhubarbe et aux fraises, 17

Charlotte au caramel, aux pommes et aux noisettes, 50

Charlotte au chocolat et à l'orange confite, 60

Charlotte au fromage frais et aux herbes, 14

Charlotte au lapin et aux pruneaux, 44

Charlotte au yaourt et aux framboises, 21

Charlotte aux aubergines et aux tomates confites, 30

Charlotte aux bananes et à la cannelle, 63

Charlotte aux cerises et à la pistache, 22

Charlotte aux deux abricots et au sauternes, 38

Charlotte aux deux melons et à l'orange, 34

Charlotte aux jeunes poireaux, chèvre frais et olives noires, 10

Charlotte aux marrons, 62

Charlotte aux mirabelles et aux épices, 33

Charlotte aux pêches et à la menthe, 37

Charlotte aux pruneaux et au thé, 48

Charlotte forestière, 42

Petites charlottes au chou-fleur, à la crème et à la ciboulette, 53

Petites charlottes au foie gras et aux fonds d'artichauts, 59

Petites charlottes au thon et aux poivrons, 29

Petites charlottes aux asperges, 13

Petites charlottes aux avocats et aux gambas, 25

Petites charlottes aux foies de volaille, 43

Petites charlottes aux gésiers confits, au céleri et à la pomme, 54

Petites charlottes aux poireaux, noix de saint-jacques et curry, 57

Petites charlottes de concombres au crabe et au paprika, 9

Ratatouille en charlotte, 26

Introduction

À l'origine sucrée, la charlotte se prête aujourd'hui de bonne grâce aux préparations salées. Composée de viande, de poisson ou de légumes, elle peut aussi bien se manger chaude que froide.

La plupart des charlottes présentées ici ont été réalisées dans un moule de 20 cm de diamètre convenant pour 6 personnes. Si vous ne disposez pas de moule spécial, nombre de récipients peuvent en tenir lieu, de la tasse, pour les charlottes individuelles, au saladier, pour les grosses pièces : l'important étant de bien en apprécier le volume, de manière que le moule soit rempli à ras bord, ce qui facilite le démoulage.

Les possibilités sont illimitées, à condition toutefois de respecter quelques règles.

Taillez au plus près de la forme du moule les éléments dont vous allez le tapisser : votre charlotte sera à la fois plus facile à démouler... et plus belle à présenter ! Si la recette prévoit, par exemple, de tapisser le fond du moule de biscuits, posez ceux-ci en rosace pour ne pas laisser d'interstices : coupez-les d'abord en deux, puis taillez une de leurs extrémités en pointe ou en biseau avant de les imbiber.

Tapisser le moule d'un film plastique est une technique qui simplifiera encore davantage le démoulage, surtout si les éléments qui constituent le tour de la charlotte présentent le risque de coller aux parois.

Quand il s'agit de charlottes froides, respectez toujours largement le temps de réfrigération qui assure la prise, et donc la tenue : au moins 2 heures pour les charlottes individuelles et 4 pour les autres ou, mieux encore, une nuit.

Il ne vous reste plus alors qu'à démouler votre charlotte : trempez rapidement le fond du moule dans de l'eau très chaude, posez le plat de service à l'envers sur le dessus, puis retournez le tout.

N'hésitez pas à vous éloigner parfois de la recette pour l'interpréter selon votre inspiration et n'oubliez jamais le petit plus : la sauce, la crème ou le coulis qui accompagnera le mieux votre charlotte.

Printemps

Petites charlottes de concombres au crabe et au paprika

POUR 4 PERSONNES

2 concombres moyens (350 g chacun)

200 g de chair de crabe

2 cuill. à soupe de mayonnaise

10 cl de crème fleurette

1/2 cuill. à café de paprika

1 pincée de poivre de Cayenne

2 feuilles de gélatine

Sel et poivre du moulin

La chair de crabe fraîche est évidemment la meilleure pour préparer ces petites charlottes. Prévoyez alors de cuire votre tourteau la veille.

1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

2 Pelez les concombres. Émincez-en le quart en fines rondelles et réservez-les. Coupez le reste en cubes : passez-les au mixer pour obtenir une purée fine.

3 Chauffez doucement 3 cuillerées de purée de concombre, incorporez-y les feuilles de gélatine bien égouttées et remuez jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues. Laissez refroidir puis versez ce mélange dans le reste de la purée et remuez bien.

4 Passez 4 petits moules sous l'eau froide et égouttez-les en les retournant. Tapissez les parois de rondelles de concombre en les faisant se chevaucher et mettez au réfrigérateur.

5 Fouettez la crème fleurette très froide en chantilly bien ferme puis incorporez-la délicatement à la purée de concombre. Salez et poivrez.

6 Mélangez la chair de crabe à la mayonnaise. Ajoutez le paprika, la pincée de poivre de Cayenne et mélangez bien.

7 Quand la purée de concombre commence à épaissir, versez-en la moitié dans les moules puis étalez la chair de crabe dessus. Recouvrez avec le reste de la purée. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

8 Démoulez les petites charlottes sur des assiettes froides.

Charlotte aux jeunes poireaux, chèvre frais et olives noires

Choisissez un moule rectangulaire pour cette charlotte : les ingrédients seront plus faciles à répartir et les poireaux, disposés en long, donneront un plus bel effet à la coupe.

POUR 6 PERSONNES

500 g de jeunes poireaux

2 poireaux un peu plus gros

400 g de fromage de chèvre frais

2 feuilles de gélatine

200 g d'olives noires dénoyautées

25 cl de crème fleurette

1 cuill. à soupe de basilic ciselé

1 cuill. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

1 Lavez les poireaux en ne conservant que le blanc et la partie vert pâle. Coupez largement la base des deux plus gros pour pouvoir en séparer facilement les feuilles ensuite. Salez-les légèrement et faites-les cuire 15 minutes à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Égouttez-les et laissez-les refroidir sur un papier absorbant.

2 Tapissez un moule de film transparent puis enduisez-le d'huile d'olive. Séparez les feuilles des deux plus gros poireaux et recouvrez-en les parois.

3 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Hachez grossièrement les olives au couteau.

4 Égouttez les feuilles de gélatine. Chauffez-les doucement dans une petite casserole avec 2 cuillerées à soupe de crème fleurette en remuant jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Laissez refroidir.

5 Écrasez le fromage à la fourchette. Ajoutez-y la préparation à la gélatine et le basilic. Salez, poivrez et malaxez pour obtenir une pâte homogène.

6 Fouettez le reste de la crème fleurette très froide en chantilly. Incorporez-la délicatement au mélange précédent.

7 Versez le tiers de la préparation au fromage dans le moule, étalez les olives dessus puis recouvrez d'une couche du mélange. Rangez ensuite les poireaux en les alignant les uns à côté des autres et terminez en versant le reste de la préparation. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

8 Démoulez la charlotte. Accompagnez-la d'un coulis de tomates crues au basilic.

Petites charlottes aux asperges

Si les asperges sont très grosses et que vous ne disposiez pas de suffisamment de pointes, coupez celles-ci en deux dans la longueur pour chemiser les moules.

POUR 4 PERSONNES

1,2 kg d'asperges vertes

15 cl de crème fleurette

3 feuilles de gélatine

Sel et poivre du moulin

1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Pelez les asperges.

2 Coupez toutes les pointes d'asperges de la même longueur, de manière que celle-ci soit égale à la hauteur des moules. Faites-les cuire 8 minutes environ à l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans s'écraser. Égouttez-les, étalez-les sur un papier absorbant et laissez refroidir.

3 Tapissez de film transparent 4 moules individuels à bords droits. Chemisez-les en rangeant les pointes d'asperges contre les parois, debout les unes contre les autres, la tête vers le bas. Mettez au réfrigérateur.

4 Coupez les tiges des asperges en tronçons. Faites-les cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les et mixez-les pour les réduire en purée épaisse, en rajoutant éventuellement un peu de leur eau de cuisson.

5 Égouttez les feuilles de gélatine. Incorporez-les à la purée d'asperges encore chaude et remuez jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues. Laissez refroidir.

6 Fouettez la crème très froide en chantilly ferme puis incorporez-la délicatement à la purée. Goûtez et assaisonnez à votre goût.

7 Versez la préparation dans les moules et mettez au réfrigérateur pendant 3 heures.

8 Démoulez les charlottes en les retournant sur des assiettes bien froides. Servez-les en entrée, accompagnées d'une vinaigrette aux herbes.

Charlotte au fromage frais et aux herbes

Pour en renouveler un peu la présentation, voici la version « charlotte » de la célèbre cervelle de canut lyonnaise. On peut ajouter aux herbes une demi-gousse d'ail écrasée.

POUR 4 PERSONNES

500 g de fromage blanc en faisselle

15 cl de crème fleurette

2 petites échalotes grises

1 cuill. à soupe de cerfeuil ciselé

1 cuill. à soupe de persil plat ciselé

1 cuill. à soupe de ciboulette ciselée

Quelques belles feuilles de laitue

3 feuilles de gélatine

5 cl de vin blanc sec

1 cuill. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

2 Tapissez un moule rond de film transparent. Enduisez-le d'huile d'olive au pinceau puis recouvrez-le de feuilles de laitue.

3 Chauffez doucement le vin blanc dans une petite casserole. Ajoutez les feuilles de gélatine bien égouttées et remuez jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Laissez refroidir.

4 Pelez et hachez finement les échalotes. Mettez-les dans une jatte avec le fromage blanc et les herbes, versez le vin à la gélatine et mélangez bien.

5 Fouettez la crème fleurette très froide en chantilly puis incorporez-la délicatement au mélange précédent. Salez et poivrez.

6 Versez la préparation dans le moule, couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant 4 heures.

7 Démoulez la charlotte et retirez le film transparent. Servez en entrée, avec des tranches de pain grillé et une salade verte ou des poissons fumés.

Charlotte à la rhubarbe et aux fraises

Une charlotte toute aux fruits, sans crème, pour les premiers beaux jours. Accompagnez-la d'un coulis de fraises.

POUR 6 PERSONNES

800 g de rhubarbe

500 g de fraises

16 biscuits de Reims

Jus de 1 demi-citron

150 g de sucre en poudre

3 feuilles de gélatine

10 cl de sirop de sucre

10 cl de coulis de fraises

1 Rincez rapidement les fraises à l'eau fraîche dans une passoire puis séchez-les. Équeutez-les. Réservez-en une douzaine pour le décor puis coupez les autres en morceaux. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

2 Mélangez le sirop de sucre et le coulis de fraises dans un bol et ajoutez éventuellement un peu d'eau pour obtenir un liquide bien fluide. Trempez rapidement les biscuits dedans et tapissez-en les parois d'un moule à charlotte. Mettez au réfrigérateur.

3 Rincez la rhubarbe à l'eau fraîche. Égouttez-la et coupez-la en petits morceaux de 1 cm environ, sans l'éplucher. Faites-la cuire à feu doux dans une casserole avec le sucre et le jus de citron pendant 30 minutes puis retirez du feu. Mixez-la encore chaude pour la réduire en purée.

4 Égouttez les feuilles de gélatine puis incorporez-les à la purée de rhubarbe chaude. Remuez jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues et laissez refroidir.

5 Quand la purée de rhubarbe commence à épaissir, versez-en le tiers dans le moule. Étalez la moitié des fraises dessus puis remettez une couche de purée. Recommencez une fois avec le reste des fraises et de la rhubarbe. Recouvrez le moule avec un film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures ou jusqu'au lendemain.

6 Démoulez la charlotte et décorez la surface avec les fraises réservées.

Charlotte à l'amande et aux fruits rouges

POUR 6 PERSONNES

400 g de fruits rouges mélangés (fraises, framboises, cerises, mûres, etc.)

50 cl de lait

35 cl de crème fleurette

24 biscuits à la cuiller

250 g d'amandes en poudre

100 g de sucre en poudre

6 feuilles de gélatine

2 gouttes d'extrait d'amande amère

10 cl de sirop de sucre

5 cl de rhum

1 ou 2 grappes de groseilles pour le décor

Quelques amandes effilées pour le décor

Si la poudre d'amande est très fine et si vous aimez son côté un peu rustique, ne filtrez pas le lait infusé. Servez cette charlotte avec un coulis du fruit rouge de votre choix.

1 Mélangez le sirop de sucre et le rhum dans un bol. Trempez rapidement les biscuits dedans puis tapissez-en le fond et les parois d'un moule. Mettez au réfrigérateur.

2 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Triez et lavez les fruits. Séchez-les bien et coupez les plus gros en morceaux.

3 Préparez un lait d'amandes : versez le lait dans une casserole, ajoutez le sucre, les amandes en poudre et amenez doucement à ébullition en remuant avec une cuillère en bois. Laissez bouillir 2 ou 3 minutes puis retirez la casserole du feu, couvrez et laissez infuser jusqu'à refroidissement. Filtrez ce mélange à travers une passoire fine doublée d'une mousseline humide.

4 Réchauffez un peu du lait d'amandes dans une petite casserole. Incorporez-y la gélatine bien égouttée et remuez jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue. Versez l'ensemble dans le lait refroidi, ajoutez l'extrait d'amande amère et mélangez bien.

5 Fouettez la crème fleurette très froide en chantilly bien ferme. Incorporez-la délicatement au mélange précédent.

6 Quand la préparation est sur le point de prendre, ajoutez les fruits et mélangez délicatement. Versez dans le moule, couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

7 Démoulez la charlotte et décorez avec les amandes et les grappes de groseilles.

Charlotte au yaourt et aux framboises

Le yaourt, qui remplace la plus grande partie de la crème, fait de cette charlotte un dessert particulièrement léger, d'autant plus qu'elle est très peu sucrée.

POUR 6 PERSONNES

500 g de framboises

60 cl de yaourt brassé entier

18 biscuits à la cuiller

15 cl de crème fleurette

10 cl de coulis de framboises

10 cl de sirop de sucre

50 g de sucre glace

3 feuilles de gélatine

1 Triez les framboises sans les laver. Conservez-en 100 g pour le décor. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

2 Mélangez le sirop de sucre et le coulis de framboises dans un grand bol. Ajoutez éventuellement un peu d'eau pour obtenir un liquide bien fluide. Trempez rapidement les biscuits dedans et tapissez-en les parois d'un moule. Mettez au réfrigérateur.

3 Égouttez les feuilles de gélatine. Chauffez-les doucement dans une petite casserole avec 2 cuillerées à soupe de crème fleurette en remuant jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Laissez refroidir puis incorporez-les au yaourt en fouettant légèrement.

4 Fouettez le reste de la crème fleurette très froide en chantilly, en saupoudrant le sucre glace à la fin. Mélangez-la doucement au yaourt.

5 Versez la moitié de la préparation dans le moule, étalez les framboises dessus puis recouvrez-les du reste de la crème. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

6 Démoulez la charlotte et décorez-la avec les framboises réservées.

Charlotte aux cerises et à la pistache

POUR 6 PERSONNES

500 g de cerises noires dénoyautées

50 cl de lait

5 jaunes d'œufs

18 biscuits à la cuiller

35 cl de crème fleurette

150 g de pistaches décortiquées

100 g de sucre en poudre

10 cl de sirop de sucre

5 cl de liqueur de cerise

4 feuilles de gélatine

Plutôt que de mélanger les cerises à la crème à la pistache, vous pouvez les étaler en une seule couche, au milieu de la charlotte. Accompagnez cette charlotte d'un coulis de cerises.

1 Mélangez le sirop de sucre et la liqueur de cerise dans un bol. Trempez rapidement les biscuits dedans puis tapissez-en les parois d'un moule. Mettez au réfrigérateur.

2 Broyez les pistaches au mixer ou au robot électrique pour les réduire en poudre fine. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

3 Portez le lait à ébullition dans une casserole. Retirez du feu, ajoutez les pistaches puis couvrez et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement.

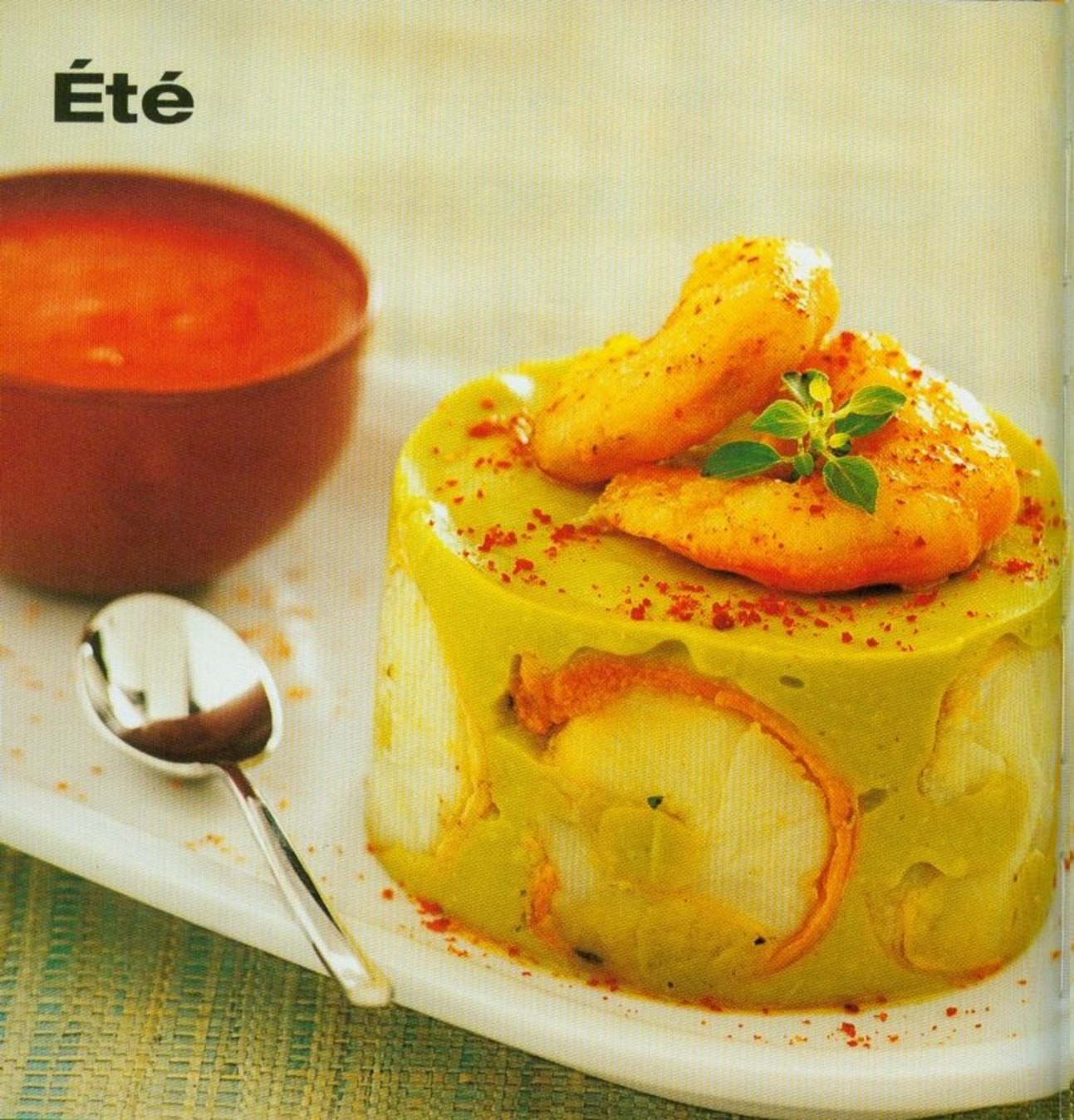
4 Réchauffez le lait en l'amenant à la limite de l'ébullition. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis versez le lait chaud dessus, sans cesser de fouetter. Reversez l'ensemble dans une casserole et faites chauffer une dizaine de minutes à feu très doux ou au bain-marie, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange épaississe en crème.

5 Égouttez les feuilles de gélatine, incorporez-les à la crème de pistache chaude et remuez pour bien les faire fondre. Laissez refroidir.

6 Fouettez la crème fleurette très froide en chantilly bien ferme puis incorporez-la délicatement au mélange précédent.

7 Réservez 100 g de cerises pour le décor et mélangez le reste à la préparation, quand celle-ci est sur le point de prendre. Versez dans le moule et mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

8 Démoulez la charlotte et décorez-la avec les cerises réservées.



Petites charlottes aux avocats et aux gambas

POUR 4 PERSONNES

4 gros avocats

300 g de queues de gambas cuites

1 cuill. à café de purée de piment

Jus de 1 citron vert

2 feuilles de gélatine

Sel

Accompagnez ces petites charlottes d'un coulis de poivron. Si vous utilisez des gambas crues, faites-les cuire quelques heures à l'avance.

1 Tapissez de film transparent 4 petits moules individuels à bords droits. Coupez une partie des queues de gambas en lamelles dans la longueur et tapissez-en les parois en les rangeant debout les unes contre les autres.

2 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Quand elles sont bien ramollies, égouttez-les, mettez-les dans une petite casserole avec le jus de citron et chauffez doucement en remuant jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Laissez refroidir.

3 Coupez les avocats en deux puis retirez les noyaux, prélevez la chair à l'aide d'une cuillère et mettez-la dans un petit saladier. Écrasez-la en purée épaisse à la fourchette en l'arrosant au fur et à mesure avec le jus de citron à la gélatine. Ajoutez la purée de piment, mélangez bien puis goûtez et salez éventuellement légèrement.

4 Conservez 8 queues de gambas entières pour le décor et hachez grossièrement le reste au couteau. Répartissez la moitié de la purée d'avocat dans les moules puis étalez la chair de gambas dessus et recouvrez avec le reste de la purée. Tassez bien avec le dos d'une cuillère, couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant 3 heures.

5 Démoulez les charlottes sur des assiettes froides et retirez le film. Avant de servir, décorez avec les queues de gambas réservées.

Ratatouille en charlotte

Cette présentation originale de la traditionnelle ratatouille figurera dignement sur un beau buffet estival. Vous pouvez aussi la servir tout simplement avec des viandes froides.

POUR 6 PERSONNES

5 courgettes moyennes

2 aubergines

1 poivron rouge

400 g de pulpe de tomate en conserve

6 cuill. à soupe d'huile d'olive

1 oignon

2 gousses d'ail pelées

1 cuill. à café de thym

4 feuilles de gélatine

Sel et poivre du moulin

1 Lavez et séchez les courgettes. Coupez-en deux en tranches fines dans la longueur. Plongez-les quelques secondes dans l'eau bouillante salée, juste le temps de les ramollir, puis égouttez-les et étalez-les sur un papier absorbant. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

2 Tapissez un moule de film transparent et enduisez-le d'huile d'olive au pinceau. Recouvrez-le de lamelles de courgettes posées en rosace et se chevauchant légèrement. Mettez au réfrigérateur.

3 Coupez le reste des courgettes en cubes. Faites-les dorer avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Égouttez-les et réservez-les.

4 Pelez les aubergines et coupez-les en cubes. Faites-les revenir avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les et réservez-les.

5 Épluchez et hachez l'oignon. Émincez finement le poivron. Faites-les fondre doucement avec le reste d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres puis ajoutez la pulpe de tomate, l'ail et le thym. Faites mijoter à feu très doux jusqu'à l'obtention d'une purée assez épaisse.

6 Incorporez les aubergines et les courgettes à la purée de tomate, salez et poivrez, et faites cuire encore quelques minutes à feu très doux.

7 Égouttez les feuilles de gélatine, incorporez-les à la ratatouille encore chaude et mélangez vivement jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues.

8 Laissez refroidir la ratatouille et versez-la dans le moule. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

9 Démoulez la charlotte en la retournant sur un plat froid. Retirez le film avant de servir.

Petites charlottes au thon et aux poivrons

Le thon rouge est le plus courant et convient très bien pour cette recette. Mais si vous trouvez du thon blanc en été, n'hésitez pas car il est excellent.

POUR 4 PERSONNES

1 pavé de thon sans peau et sans arête de 200 g environ

4 poivrons rouges

200 g de pulpe de tomate

1 cuill. à soupe d'huile d'olive

2 feuilles de gélatine

Quelques grandes feuilles de basilic pour tapisser les moules

1 grosse pincée de thym

Sel et poivre du moulin

1 Coupez les poivrons en larges bandes verticales, en retirant les graines et les filaments en même temps. Faites griller les poivrons sous le gril du four bien rouge jusqu'à ce que la peau soit noire et boursouflée. Retirez-la. Découpez 4 disques de même diamètre que les moules dans les bandes de poivron les plus larges et mettez-les de côté. Coupez le reste en lanières.

2 Rincez et épongez le thon. Émincez-le en lamelles épaisses. Salez-les, poivrez-les puis faites-les revenir 2 ou 3 minutes dans une poêle juste enduite d'huile d'olive, en les retournant une fois. Réservez-les.

3 Enduisez 4 moules individuels d'huile d'olive. Posez un disque de poivron dans le fond puis tapissez les parois de feuilles de basilic. Mettez au réfrigérateur.

4 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

5 Chauffez doucement la pulpe de tomate dans une petite casserole. Incorporez-y les feuilles de gélatine bien égouttées et remuez jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Salez et poivrez, ajoutez le thym puis mélangez bien et laissez refroidir.

6 Remplissez les moules en alternant pulpe de tomate et poivrons et en mettant les lamelles de thon au milieu. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

7 Démoulez sur des assiettes froides et servez en entrée.

Charlotte aux aubergines et aux tomates confites

Faire confire les tomates permet de les améliorer quand elles manquent un peu de goût. Si elles sont déjà mûres et savoureuses, la recette n'en sera que meilleure.

POUR 6 PERSONNES

6 aubergines

6 tomates mûres mais fermes

4 cuill. à soupe d'huile d'olive

3 feuilles de gélatine

1/2 cuill. à café d'origan

Sel et poivre du moulin

1 Pelez les tomates après les avoir rapidement ébouillantées. Coupez-les en deux et retirez les graines à l'aide d'une petite cuillère. Rangez-les sur une plaque antiadhésive enduite d'huile d'olive, salez-les, poivrez-les et parsemez-les d'origan. Faites-les confire pendant 3 heures environ au four à 90 °C (th. 3).

2 Prélevez la peau de deux des aubergines en bandes larges. Faites fondre ces bandes de peau à feu très doux dans une grande poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient très tendres puis égouttez-les et étalez-les sur un papier absorbant.

3 Tapissez un moule de film transparent. Recouvrez-le des bandes d'aubergine posées en rosace et se chevauchant légèrement. Mettez au réfrigérateur.

4 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

5 Épluchez et coupez la chair des 6 aubergines en cubes. Faites-les revenir avec le reste d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres et commencent à s'écraser. Salez et poivrez.

6 Chauffez doucement les feuilles de gélatine dans une petite casserole avec 2 cuillerées d'eau et remuez pour les faire fondre. Ajoutez-les aux aubergines chaudes et mélangez vivement. Laissez refroidir.

7 Versez le tiers des aubergines dans le moule, étalez la moitié des tomates dessus puis recommencez une fois et recouvrez avec le reste des aubergines. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

8 Démoulez la charlotte sur un plat froid et retirez le film.

Charlotte aux mirabelles et aux épices

POUR 6 PERSONNES

1,2 kg de mirabelles

10 cl de jus d'orange

30 langues de chat environ

120 g de sucre en poudre

3 feuilles de gélatine

10 cl de sirop de sucre

1 gousse de cardamome

1/2 gousse de vanille

Tapisser le fond du moule avec des langues de chat peut vous sembler un peu plus difficile qu'avec des biscuits à la cuiller. Ne recouvrez alors que les parois. Vous décorerez la surface de la charlotte à votre idée, avec des fruits frais par exemple.

1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Rincez les mirabelles à l'eau fraîche, coupez-les en deux et retirez les noyaux.

2 Mélangez le sirop de sucre et le jus d'orange dans un bol et trempez les langues de chat dedans, très rapidement pour ne pas trop les imbiber. Tapissez-en le fond et les parois d'un moule, en les rangeant serrées les unes contre les autres, leur face plate vers l'intérieur. Mettez au réfrigérateur.

3 Versez le reste du mélange sirop de sucre-jus d'orange dans une casserole, ajoutez le sucre en poudre et chauffez doucement, en remuant jusqu'à ce qu'il soit bien dissous. Mettez les mirabelles dans ce sirop, ajoutez la cardamome et la vanille et faites cuire une dizaine de minutes à petits frémissements.

4 Retirez le tiers des fruits de la casserole, en les prenant délicatement avec une écumoire pour ne pas les écraser. Réservez-les. Ôtez la vanille et la cardamome puis mixez le reste des mirabelles pour les réduire en purée.

5 Égouttez la gélatine, incorporez-la à la purée encore chaude et remuez jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue. Laissez refroidir.

6 Quand la purée de mirabelle commence à épaissir, ajoutez les fruits réservés et mélangez délicatement. Versez dans le moule, couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

7 Démoulez la charlotte en la retournant sur un plat froid. Accompagnez-la d'une jatte de crème fraîche.

Charlotte aux deux melons et à l'orange

N'utilisez que la partie centrale de la pastèque : c'est là que la chair est sucrée. Et ôtez soigneusement tous les pépins dont ce fruit regorge.

POUR 6 PERSONNES

1 melon cantaloup

1 tranche de pastèque

20 cl de jus d'orange frais

18 biscuits à la cuiller

4 feuilles de gélatine

80 g de sucre en poudre

1 Versez le jus d'orange dans un bol, trempez rapidement les biscuits dedans et tapissez-en les parois d'un moule. Mettez au réfrigérateur. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

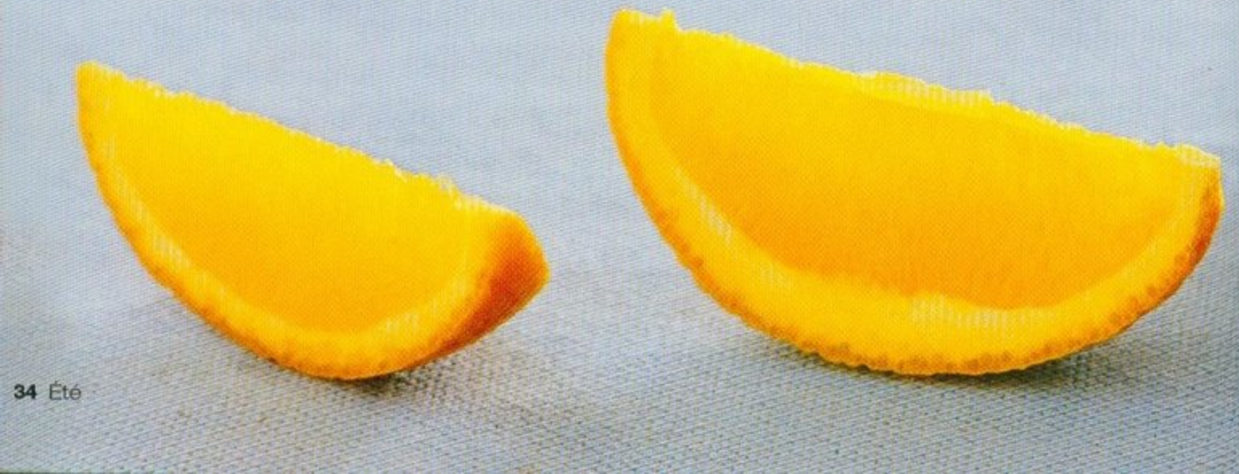
2 Coupez le melon en deux, retirez les graines puis prélevez la chair à l'aide d'une petite cuillère. Mettez-la au fur et à mesure dans une jatte. Retirez soigneusement l'écorce et les graines de la pastèque. Détaillez-la en petits dés et mettez-la de côté.

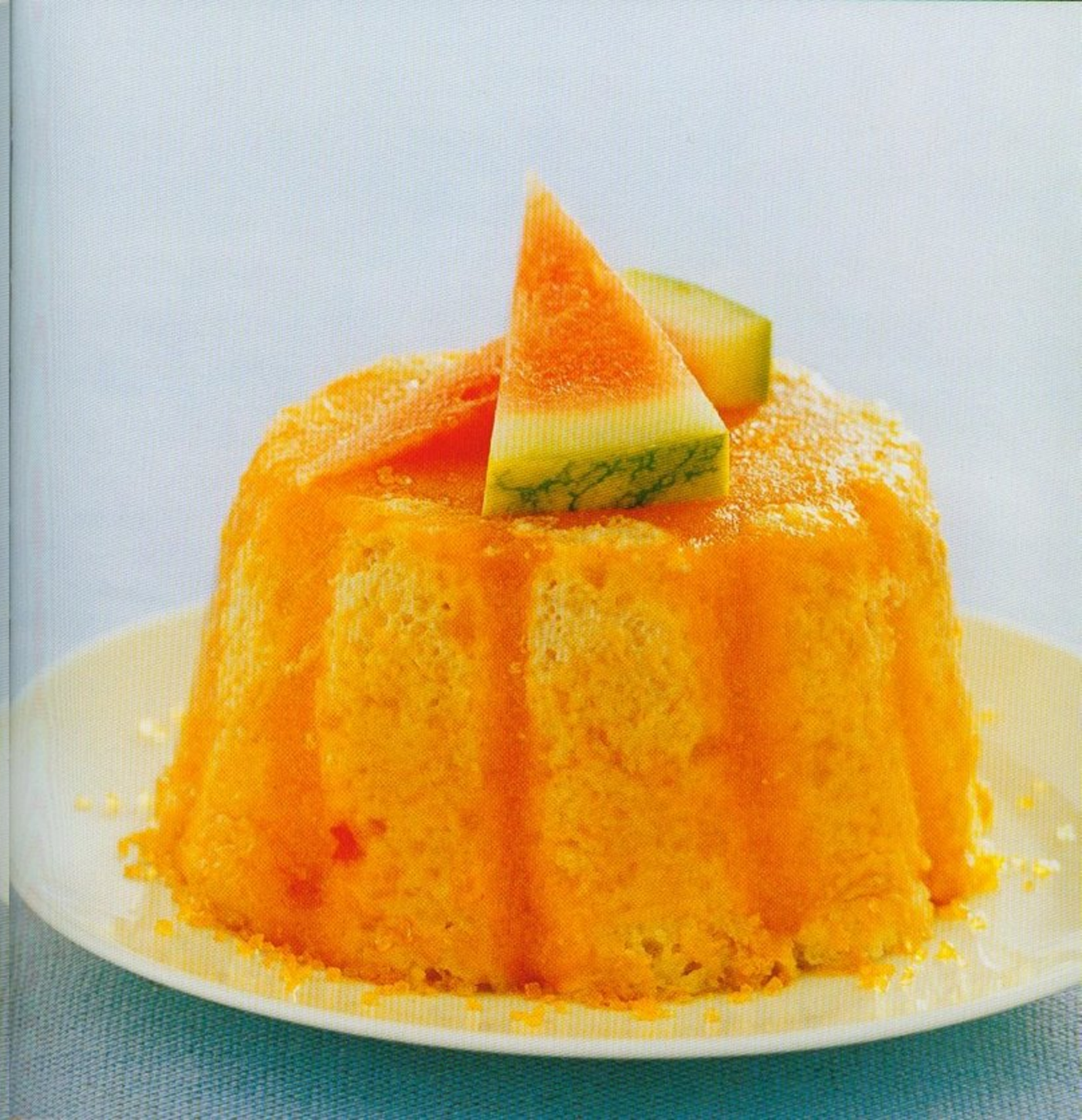
3 Chauffez doucement le reste du jus d'orange avec le sucre dans une petite casserole, ajoutez les feuilles de gélatine bien égouttées et remuez jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues.

4 Mixez la chair du melon en purée fine, ajoutez le jus d'orange à la gélatine et mélangez bien. Laissez refroidir.

5 Quand la purée de melon commence à refroidir, versez-en la moitié dans le moule puis étalez les dés de pastèque dessus. Recouvrez-les avec le reste de la purée. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

6 Démoulez la charlotte sur un plat froid et retirez le film avant de servir.





Charlotte aux pêches et à la menthe

Un dessert d'été très frais où l'on retrouve toute la saveur des fruits, à accompagner d'une boule de sorbet. Les pêches blanches sont celles qui conviennent le mieux ici.

POUR 6 PERSONNES

1,4 kg de pêches

Jus de 1 citron

24 biscuits à la cuiller

20 cl de sirop de sucre

1 cuill. à soupe de feuilles de menthe fraîche

4 feuilles de gélatine

Quelques feuilles de menthe pour le décor

1 Versez le sirop de sucre dans une petite casserole et portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez la menthe puis couvrez et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement.

2 Trempez rapidement les biscuits dans le sirop à la menthe et tapissez-en le fond et les parois d'un moule. Mettez au réfrigérateur.

3 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

4 Ébouillantez les pêches pendant 30 secondes, rafraîchissez-les dans un bain d'eau froide puis égouttez-les. Retirez la peau, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Mettez-les au fur et à mesure dans un saladier en les arrosant du jus de citron.

5 Émincez quatre des moitiés de pêches en lamelles et réservez-les. Coupez le reste en cubes et mixez-les en purée fine.

6 Réchauffez le reste du sirop à la menthe. Incorporez-y les feuilles de gélatine bien égouttées et remuez pour les faire fondre. Versez sur la purée de pêche, mélangez bien et laissez refroidir.

7 Quand la purée de pêche commence à épaissir, versez-en la moitié dans le moule. Étalez les lamelles de pêche dessus en couche régulière puis recouvrez-les du reste de la purée. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

8 Démoulez la charlotte sur un plat froid. Décorez-la de feuilles de menthe et éventuellement de quelques lamelles de pêche.

Charlotte aux deux abricots et au sauternes

Les amandes des abricots frais donnent une saveur unique aux compotes et aux confitures. Cassez quelques noyaux pour en récupérer et ajoutez-les à la purée de fruits.

POUR 6 PERSONNES

1 kg d'abricots frais

150 g d'abricots secs moelleux

500 g de quatre-quarts

15 cl de sauternes (ou de vin blanc moelleux)

4 feuilles de gélatine

100 g de sucre en poudre

1 Mettez les abricots secs dans une petite casserole avec le sauternes. Portez doucement à ébullition puis retirez du feu et laissez refroidir. Égouttez-les puis hachez-les grossièrement au couteau. Réservez le jus de cuisson.

2 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Recouvrez l'intérieur d'un moule de film transparent et tapissez-le de fines tranches de quatre-quarts.

3 Rincez les abricots frais à l'eau fraîche. Coupez-les en deux et retirez les noyaux.

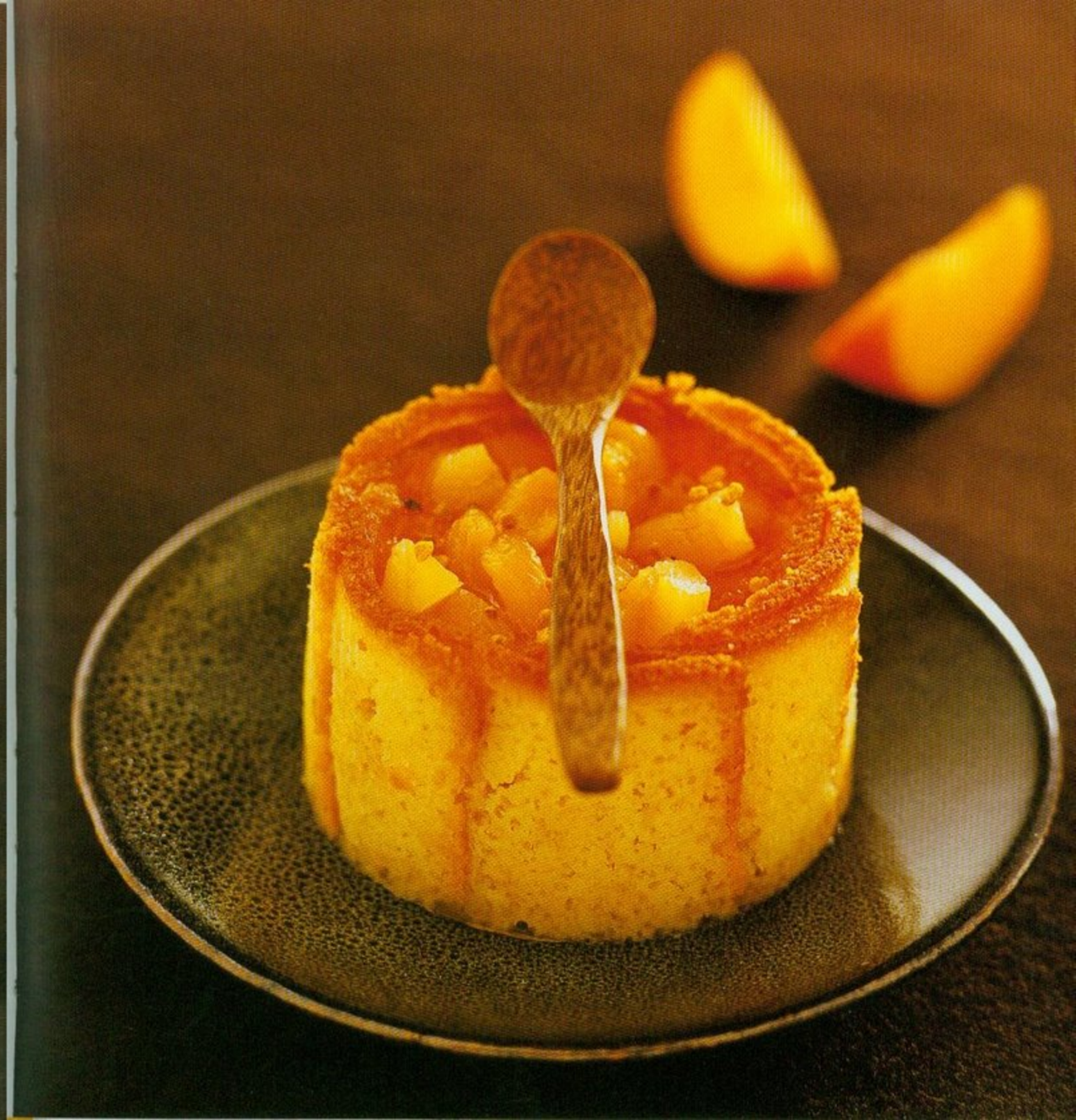
4 Versez le jus de cuisson des abricots secs dans une grande casserole. Saupoudrez le sucre et chauffez doucement en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Ajoutez les abricots frais et faites-les cuire une dizaine de minutes à petits frémissements.

5 Retirez le tiers des abricots de la casserole en les prenant avec une écumoire pour ne pas les écraser. Mettez-les de côté. Mixez le reste en purée fine.

6 Égouttez les feuilles de gélatine, incorporez-les à la purée d'abricot chaude et remuez pour bien les faire fondre. Laissez refroidir.

7 Quand la purée d'abricot commence à épaissir, versez-en le tiers dans le moule. Étalez les abricots secs dessus puis remettez une couche de purée. Recommencez une fois avec les abricots frais pochés et le reste de la purée. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

8 Démoulez la charlotte sur un plat froid et retirez le film avant de servir.



Automne

Charlotte à l'agneau et aux aubergines

POUR 6 PERSONNES

- 400 g de viande d'agneau hachée
- 6 aubergines moyennes
- 200 g de pulpe de tomate en conserve
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuill. à soupe de menthe ciselée
- 1 cuill. à soupe de persil plat ciselé
- 6 cuill. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Ce plat complet se mange chaud ou froid. Si vous le servez froid, préparez-le avec de la viande très maigre.

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez les aubergines en deux dans la longueur, enduisez-les avec le tiers de l'huile d'olive et faites-les cuire pendant 20 minutes.

2 Pelez et hachez finement l'ail et l'oignon. Faites-les fondre doucement dans une sauteuse avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Ajoutez la viande et la pulpe de tomate, le persil et la menthe puis salez, poivrez et faites mijoter à feu doux pour que tout le liquide s'évapore. Retirez du feu.

3 Prélevez la pulpe des aubergines à l'aide d'une cuillère et coupez de larges bandes dans la peau cuite. Tapissez-en un moule huilé en les laissant dépasser du bord.

4 Faites revenir la pulpe des aubergines à la poêle avec le reste de l'huile d'olive, jusqu'à l'obtention d'une purée sèche. Salez et poivrez.

5 Remplissez le moule en alternant les couches d'aubergine et de hachis, en terminant par du hachis, puis rabattez la peau des aubergines sur la surface. Placez le moule dans un plat à gratin à demi rempli d'eau et enfournez. Faites cuire pendant 1 heure.

6 Éteignez le four et laissez la charlotte reposer 15 minutes avant de la démouler.

Charlotte forestière

En saison, vous pouvez préparer cette charlotte avec des cèpes : vous obtiendrez un plat de haut goût, parfait pour accompagner une viande rôtie.

POUR 4 PERSONNES

- 500 g de champignons de Paris + quelques gros chapeaux pour tapisser le moule
- 25 g de beurre
- 4 œufs
- Jus de 1 citron
- 20 cl de crème fleurette
- 2 échalotes
- 1 cuill. à soupe d'huile pour le moule
- Sel et poivre du moulin

1 Lavez soigneusement tous les champignons sans les laisser tremper. Émincez les gros chapeaux en fines lamelles et hachez le reste au robot électrique. Arrosez-les aussitôt de jus de citron.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à manqué et tapissez-le de lamelles de champignons.

3 Pelez et hachez finement les échalotes. Faites-les fondre doucement dans une poêle avec le beurre jusqu'à ce qu'elles soient transparentes puis ajoutez les champignons et faites-les revenir à feu vif, en remuant souvent, jusqu'à ce que toute leur eau de végétation soit évaporée.

4 Cassez les œufs dans une jatte et battez-les en omelette avec la crème fleurette. Ajoutez les champignons, salez et poivrez puis fouettez à la main jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.

5 Versez la préparation dans le moule, placez celui-ci dans un plat plus grand à demi rempli d'eau chaude et enfournez. Faites cuire pendant 45 à 50 minutes.

6 Laissez tiédir un peu avant de démouler. Servez chaud ou froid.

Petites charlottes aux foies de volaille

POUR 4 PERSONNES

- 200 g de foies de volaille
- Quelques belles feuilles d'épinards
- 2 œufs + 2 jaunes
- 20 cl de crème fleurette
- 1 cuill. à soupe d'huile pour les moules
- 1 pincée de noix muscade râpée
- Sel et poivre du moulin

Parfaites en entrée, ces petites charlottes peuvent aussi constituer la base d'un repas léger.

1 Lavez soigneusement les feuilles d'épinards et retirez les grosses tiges. Plongez-les quelques secondes dans l'eau bouillante pour les ramollir. Égouttez-les puis étalez-les sur un papier absorbant.

2 Enduisez légèrement d'huile 4 moules individuels. Tapissez-les de feuilles d'épinards.

3 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Réunissez les œufs entiers et les jaunes dans un petit saladier et battez-les en omelette. Versez la crème fleurette et mélangez bien.

4 Lavez les foies de volaille en supprimant les petits nerfs et le fiel. Mixez-les finement. Incorporez-les à la crème aux œufs, salez et poivrez, ajoutez une pincée de muscade puis fouettez à la main jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

5 Versez la préparation dans les moules et placez ceux-ci dans un plat à gratin à demi rempli d'eau chaude. Enfournez et faites cuire 35 minutes environ.

6 Démoulez les petites charlottes sur des assiettes chaudeset servez-les aussitôt.

Charlotte au lapin et aux pruneaux

Le *potjevlesh* flamand est composé, entre autres viandes, de lapin en gelée. Le lapin aux pruneaux est un autre plat de fête en Flandres. Cette charlotte combine les deux.

POUR 6 PERSONNES

1 lapin de 1,2 kg environ

250 g de pruneaux moelleux dénoyautés

1 gros oignon

2 échalotes

3 feuilles de gélatine

50 cl de bière blonde

3 cuill. à soupe d'huile

8 à 10 très fines tranches de pain d'épice

Sel et poivre du moulin

1 Épluchez et hachez l'oignon et les échalotes. Faites-les fondre à feu très doux dans une cocotte avec l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Retirez-les avec une écumoire et réservez-les.

2 Coupez le lapin en morceaux. Salez-les, poivrez-les et faites-les dorer à feu moyen dans la cocotte, en les retournant plusieurs fois. Versez la bière et assez d'eau pour recouvrir la viande puis couvrez et laissez mijoter très doucement pendant 45 minutes environ.

3 Ajoutez les pruneaux, l'oignon et les échalotes. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et poursuivez la cuisson à feu doux pendant encore 1 heure.

4 Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Passez un moule sous l'eau froide et retournez-le pour l'égoutter. Tapissez les parois de pain d'épice en tranches très fines.

5 Sortez les morceaux de lapin de la cocotte et détachez la chair des os. Disposez-les dans le moule avec les pruneaux.

6 Égouttez les feuilles de gélatine et faites-les fondre dans le bouillon de cuisson du lapin encore chaud. Laissez refroidir.

7 Versez le bouillon dans le moule de manière à le remplir complètement. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Démoulez avant de servir.

Charlotte à la noix de coco et aux mangues

POUR 6 PERSONNES

2 mangues

50 cl de lait de coco

4 jaunes d'œufs

18 biscuits à la cuiller

30 cl de crème fleurette

70 g de sucre en poudre

4 feuilles de gélatine

10 cl de sirop de sucre

10 cl de coulis de mangues

1 gousse de vanille

2 cuill. à soupe de noix de coco râpée pour le décor

Le découpage du dessert sera facilité si vous hachez la chair de la mangue au couteau. Vous accompagnerez tout naturellement cette charlotte d'un coulis de mangues.

1 Mélangez le sirop de sucre et le coulis de mangues. Trempez rapidement les biscuits dedans puis tapissez-en les parois d'un moule. Mettez au réfrigérateur.

2 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Pelez les mangues. Prélevez la chair autour du noyau en petites lamelles. Conservez-en quelques-unes pour le décor.

3 Mettez le lait de coco dans une casserole et amenez-le à la limite de l'ébullition. Retirez du feu, ajoutez la gousse de vanille fendue en deux puis couvrez et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement. Grattez les graines de vanille au-dessus de la casserole et jetez la gousse.

4 Réchauffez le lait de coco pour qu'il soit presque bouillant. Dans un petit saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis versez le lait chaud dessus, sans cesser de fouetter. Reversez l'ensemble dans une casserole et faites chauffer une dizaine de minutes à feu très doux ou au bain-marie, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange épaississe en crème.

5 Égouttez les feuilles de gélatine, incorporez-les à la crème de coco chaude et remuez pour bien les faire fondre. Laissez refroidir.

6 Fouettez la crème fleurette très froide en chantilly bien ferme puis incorporez-la délicatement au mélange précédent.

7 Quand la crème commence à épaissir, versez-en le tiers dans le moule puis étalez la moitié des lamelles de mangue dessus. Recommencez une fois et terminez en versant le reste de la crème. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

8 Démoulez la charlotte. Décorez la surface de lamelles de mangue et de noix de coco râpée.

Charlotte aux pruneaux et au thé

POUR 6 PERSONNES

24 biscuits à la cuiller

250 g de pruneaux dénoyautés

1 grand bol de thé

10 cl de sirop de sucre

4 feuilles de gélatine

80 cl de lait

8 jaunes d'œufs

4 cuill. à soupe de Maïzena

80 g de sucre en poudre

Une autre version de cette charlotte consiste à remplacer le thé par 5 cl d'armagnac et autant d'eau. Dans ce cas, parfumez également la crème avec la même quantité de cet alcool.

1 Mélangez le thé et le sirop de sucre dans une casserole. Ajoutez les pruneaux et faites-les cuire une dizaine de minutes à petits frémissements. Laissez refroidir puis égouttez-les et réservez le jus de cuisson. Hachez-les grossièrement au couteau et réservez-les.

2 Trempez rapidement les biscuits dans le jus de cuisson des pruneaux et tapissez-en le fond et les parois d'un moule. Mettez au réfrigérateur.

3 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

4 Dans une casserole, délayez la Maïzena avec quelques cuillerées de lait froid. Ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre, mélangez bien puis versez progressivement le reste du lait en continuant à remuer. Portez à ébullition et faites cuire quelques minutes à petits bouillons, sans cesser de tourner, pour obtenir une crème onctueuse.

5 Égouttez les feuilles de gélatine, incorporez-les à la crème chaude et remuez jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Laissez refroidir.

6 Versez le tiers de la crème dans le moule puis étalez la moitié des pruneaux dessus. Recommencez une fois et recouvrez avec le reste de la crème. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Charlotte au caramel, aux pommes et aux noisettes

Pour un dessert moins riche, un bon pain de mie remplacera très bien la brioche : c'est d'ailleurs ainsi qu'était réalisé l'entremets à l'origine.

POUR 6 PERSONNES

1,2 kg de pommes à cuire (golden, granny smith)

30 g de beurre

6 à 8 tranches de brioche ou de pain de mie

100 g de noisettes décortiquées

40 cl de sirop de sucre

Jus de 1 citron

POUR LE CARAMEL

24 morceaux de sucre

1 Concassez grossièrement les noisettes. Versez le sirop de sucre dans une casserole avec le jus de citron.

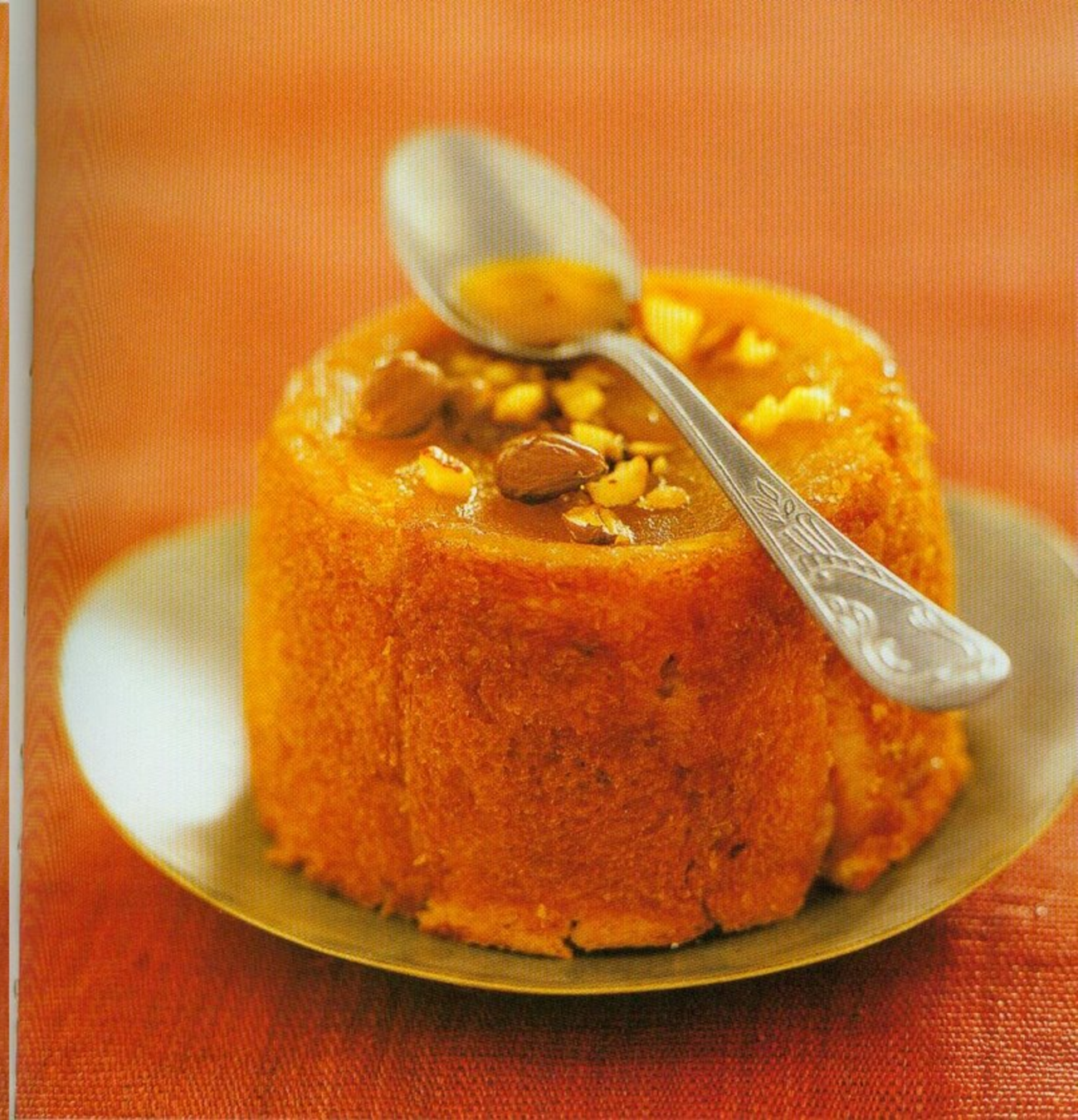
2 Pelez les pommes, retirez le cœur et les pépins et coupez-les en tranches. Mettez-les au fur et à mesure dans le sirop puis faites-les cuire une quinzaine de minutes à feu très doux, en veillant à ce qu'elles ne s'écrasent pas.

3 Transvasez délicatement le contenu de la casserole dans une passoire et laissez les pommes égoutter.

4 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Retirez la croûte des tranches de pain de mie et faites-les griller. Beurrez-les sur une face puis tapissez-en les parois d'un moule, en plaçant le côté beurré vers l'extérieur et en les faisant se chevaucher légèrement.

5 Étalez les pommes en couches dans le moule, en les parsemant au fur et à mesure de noisettes. Enfournez et faites cuire 25 à 30 minutes.

6 Laissez refroidir la charlotte avant de la démouler. Préparez un caramel avec les morceaux de sucre et 15 cl d'eau et nappez-en la surface juste avant de servir.



Hiver

Petites charlottes au chou-fleur, à la crème et à la ciboulette

POUR 4 PERSONNES

- 2 tranches de saumon fumé
- 200 g de bouquets de chou-fleur
- 1 cuill. à soupe de ciboulette ciselée + 1 cuill. à café pour le décor
- 15 cl de crème fleurette
- 2 feuilles de gélatine
- 1 cuill. à soupe d'huile d'arachide (pour les moules)
- Sel et poivre du moulin

Le chou-fleur cru est très rafraîchissant et s'accorde très bien avec les poissons fumés. Vous pouvez garnir ces petites charlottes de 1 cuillerée d'œufs de saumon ou de truite à la place de la ciboulette.

1 Huilez légèrement 4 petits moules à bords droits. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

2 Coupez 4 bandes dans les tranches de saumon, juste assez larges pour couvrir les parois des moules. Tapissez-en les moules.

3 Séparez les sommités de chou-fleur en petits bouquets. Hachez-les finement au robot électrique sans les écraser. Mettez-les dans une jatte.

4 Égouttez les feuilles de gélatine et chauffez-les doucement avec 3 cuillerées à soupe d'eau en remuant jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues. Laissez refroidir.

5 Fouettez la crème fleurette très froide en chantilly. Salez-la, poivrez-la, ajoutez la ciboulette et la gélatine fondue puis mélangez délicatement.

6 Versez la crème sur le chou-fleur haché et remuez jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

7 Quand la préparation commence à épaissir, versez-la dans les moules. Couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant 3 heures.

8 Démoulez les charlottes sur des assiettes froides et parsemez-les de ciboulette.

Petites charlottes aux gésiers confits, au céleri et à la pomme

Choisissez de véritables gésiers de canard gras confits pour préparer cette recette. Ils sont beaucoup plus tendres et savoureux que les gésiers de volaille ordinaires.

POUR 4 PERSONNES

1 morceau de céleri-rave de 200 g environ

1 pomme

Jus de 1 citron

4 cuill. à soupe de mayonnaise

4 gésiers de canard confits

4 cuill. à soupe de crème fleurette

2 feuilles de gélatine

Poivre blanc

Salade pour le décor

1 Épluchez le céleri et rincez-le à l'eau fraîche. Coupez-en une partie en fines lamelles et râpez le reste. Plongez-le 1 minute dans une casserole d'eau bouillante additionnée du jus d'un demi-citron puis égouttez-le. Finissez de le sécher avec du papier absorbant.

2 Pelez la pomme. Coupez-la en quatre en retirant le cœur et les pépins. Détaillez-la en tout petits dés et arrosez-la aussitôt avec le reste du jus de citron.

3 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Ôtez les parties gélatineuses des gésiers de canard et jetez-les. Coupez les gésiers en lamelles. Réservez-en quatre pour le décor.

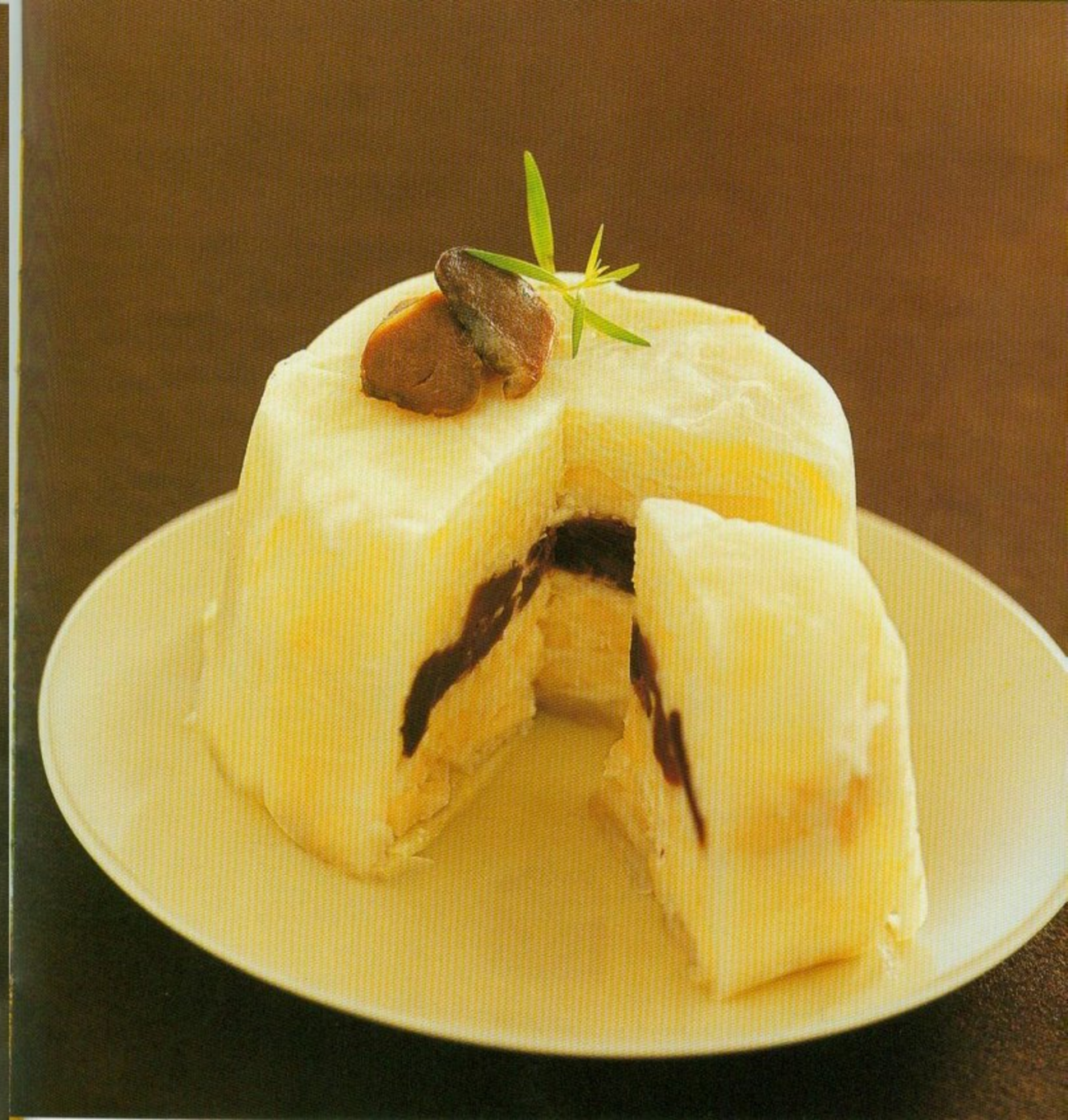
4 Passez 4 petits moules sous l'eau froide et égouttez-les en les retournant. Recoupez les lamelles de céleri en rectangles et tapissez-en les parois et le fond des moules. Mettez au réfrigérateur.

5 Chauffez doucement la crème fleurette dans une petite casserole. Incorporez-y la gélatine bien égouttée et remuez jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue. Laissez refroidir puis ajoutez la mayonnaise et mélangez bien.

6 Réunissez le céleri râpé et les dés de pomme dans un saladier. Versez le mélange à la crème dessus, poivrez légèrement et mélangez bien.

7 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules, étalez les lamelles de gésier confit dessus puis recouvrez de céleri aux pommes. Mettez au réfrigérateur pendant 3 heures.

8 Démoulez les charlottes sur des assiettes froides couvertes de salade ciselée. Posez une lamelle de gésier sur chacune.



Petites charlottes aux poireaux, noix de saint-jacques et curry

Compte tenu de la saison des coquilles saint-jacques, qu'il faut acheter vivantes, vous préparerez ces charlottes avec de gros poireaux d'hiver : n'en utilisez que le blanc.

POUR 4 PERSONNES

4 grosses noix de saint-jacques (ou 8 petites)

6 blancs de poireaux

15 cl de crème fraîche

10 g de beurre

1 cuill. à soupe d'huile d'arachide (pour enduire la poêle)

2 feuilles de gélatine

1 petite cuill. à café de curry en poudre

Sel et poivre du moulin

1 Rincez et épongez les noix de saint-jacques. Coupez-les en deux ou trois lamelles dans l'épaisseur. Salez-les, poivrez-les puis faites-les revenir 1 minute de chaque côté dans une poêle antiadhésive juste enduite d'huile. Réservez-les.

2 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

3 Lavez soigneusement les poireaux, séchez-les et détachez délicatement 4 grandes feuilles extérieures. Faites-les cuire 3 minutes à l'eau bouillante légèrement salée puis égouttez-les en les étalant sur un papier absorbant.

4 Émincez finement le reste des poireaux. Faites-les fondre doucement dans une sauteuse avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres puis ajoutez la crème fraîche et laissez mijoter quelques minutes pour que le mélange épaississe. Retirez du feu, salez, poivrez, ajoutez le curry et mélangez bien.

5 Égouttez les feuilles de gélatine puis incorporez-les à la fondue de poireaux chaude. Remuez vivement jusqu'à ce qu'elles soient complètement dissoutes. Laissez refroidir.

6 Huilez légèrement 4 moules individuels et tapissez-les avec les feuilles de poireaux.

7 Quand la fondue de poireaux commence à épaissir, versez-en la moitié dans les moules. Répartissez les lamelles de saint-jacques dessus et recouvrez avec le reste de la fondue. Mettez au réfrigérateur pendant 3 heures.

8 Démoulez les charlottes sur des assiettes froides au moment de servir.

Petites charlottes au foie gras et aux fonds d'artichauts

POUR 4 PERSONNES

6 fonds d'artichauts moyens (surgelés)

240 g de foie gras de canard

Jus de 1/2 citron

100 g de salades mélangées

Sel

Utilisez du foie gras mi-cuit pour cette entrée raffinée. Sa consistance moelleuse permet de le mouler facilement.

1 Faites cuire les fonds d'artichauts une quinzaine de minutes dans une casserole d'eau bouillante salée additionnée du jus de citron. Vérifiez la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau : ils doivent être tendres sans s'écraser. Égouttez-les et laissez-les tiédir un peu en les posant sur un papier absorbant. Coupez-les en tranches dans l'épaisseur.

2 Détaillez le foie gras en tranches épaisses.

3 Remplissez 4 moules en alternant les tranches de foie gras et de fonds d'artichauts. Couvrez avec un film transparent puis posez une petite assiette et un poids sur chaque moule. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 24 heures.

4 Démoulez les charlottes sur des assiettes froides garnies de salade. Accompagnez-les d'une vinaigrette préparée avec du vinaigre balsamique.

Charlotte au chocolat et à l'orange confite

Choisissez un chocolat noir amer à au moins 65 % de cacao pour préparer ce dessert : il gardera du corps, une fois mélangé aux blancs d'œufs.

POUR 6 PERSONNES

125 g de beurre

6 blancs d'œufs

4 jaunes d'œufs

24 biscuits à la cuiller

200 g de chocolat à cuire (au moins 65 % de cacao)

50 g de sucre glace

60 g d'écorces d'oranges confites

10 cl de sirop de sucre

5 cl de Grand-Marnier

1 pincée de sel

1 Mélangez le sirop de sucre et le Grand-Marnier dans un bol. Trempez rapidement les biscuits dedans et tapissez-en le fond et les parois d'un moule. Mettez au réfrigérateur.

2 Cassez le chocolat en petits morceaux dans une casserole. Faites-le fondre à feu très doux avec 1 cuillerée à soupe d'eau jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse. Retirez la casserole du feu puis incorporez peu à peu le beurre coupé en petits morceaux.

3 Incorporez les jaunes d'œufs l'un après l'autre à la crème au chocolat, en mélangeant au fur et à mesure.

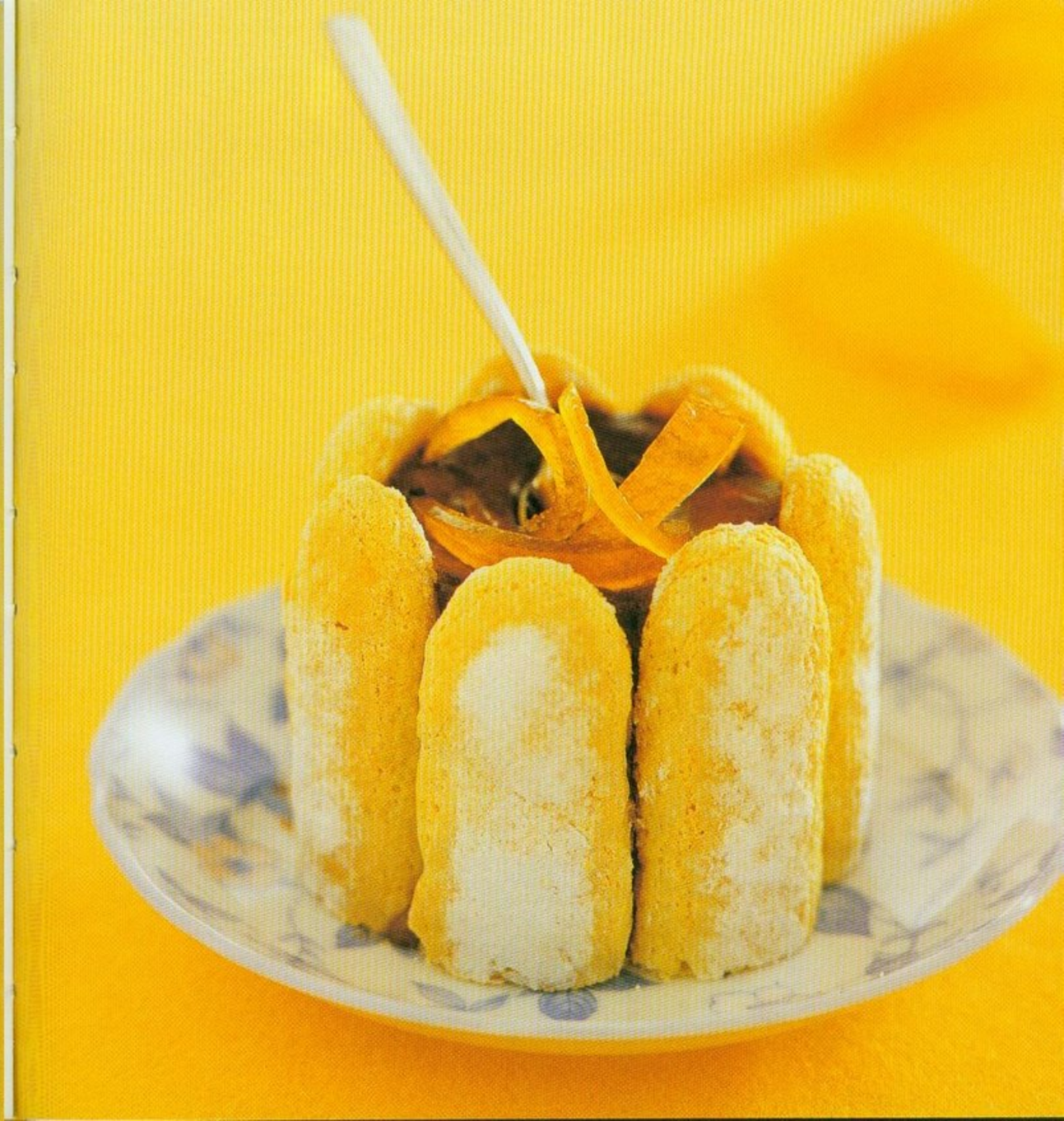
4 Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, en saupoudrant le sucre glace à la fin.

5 Mélangez 2 cuillerées à soupe de blancs en neige à la crème au chocolat sans prendre de précautions particulières puis incorporez délicatement le reste en soulevant bien la masse pour ne pas les briser.

6 Conservez un peu d'écorce d'oranges confites pour le décor et hachez finement le reste. Mélangez-le à la mousse au chocolat.

7 Versez la préparation dans le moule, couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

8 Démoulez la charlotte et décorez-la de quelques écorces d'oranges confites.



POUR 6 PERSONNES

400 g de crème de marrons

30 cl de crème fleurette

18 biscuits à la cuiller

60 g de brisures de marrons glacés

1 marron glacé entier pour le décor

10 cl de sirop de sucre

5 cl de whisky

3 feuilles de gélatine

Charlotte aux marrons

Pour les plus gourmands, accompagnez cette charlotte d'un bol de sauce au chocolat.

1 Versez le sirop de sucre et le whisky dans un bol. Trempez rapidement les biscuits dedans et tapissez-en le fond et les parois d'un moule. Mettez au réfrigérateur.

2 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

3 Chauffez doucement la moitié de la crème, incorporez-y la gélatine bien égouttée et remuez jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Laissez refroidir.

4 Mettez la crème de marrons dans un saladier. Versez la crème à la gélatine et mélangez bien.

5 Fouettez le reste de la crème fleurette très froide en chantilly bien ferme. Incorporez-la délicatement au mélange précédent.

6 Quand la préparation commence à épaissir, ajoutez les brisures de marrons glacés et mélangez pour bien les répartir. Versez dans le moule, couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

7 Démoulez la charlotte et posez le marron entier au centre.

POUR 6 PERSONNES

1 kg de bananes

Jus de 2 citrons

8 à 10 très fines tranches de pain d'épice

10 cl de crème fleurette

80 g de sucre en poudre

1 cuill. à café de cannelle en poudre

10 cl de sirop de sucre

4 feuilles de gélatine

Charlotte aux bananes et à la cannelle

Accompagnez cet entremets exotique d'une crème anglaise préparée avec du lait de coco à la place du lait.

1 Imbibez légèrement les tranches de pain d'épice de sirop de sucre et tapissez-en les parois d'un moule. Mettez au réfrigérateur.

2 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

3 Épluchez les bananes. Réservez-en une pour le décor. Coupez-les en rondelles et mettez-l dans le bol d'un mixer en les arrosant au fur et à mesure avec la moitié du jus de citron. Ajoutez la cannelle et le sucre en poudre puis mixez jusqu'à l'obtention d'une purée fine.

4 Chauffez le reste du sirop de sucre dans une petite casserole. Incorporez-y les feuilles de gélatine bien égouttées et remuez jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Laissez refroidir.

5 Mélangez bien le sirop à la gélatine et à la purée de banane.

6 Battez la crème fleurette très froide en chantilly bien ferme et incorporez-la délicatement au mélange précédent.

7 Versez la préparation dans le moule, couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

8 Démoulez la charlotte. Coupez la banane réservée en fines rondelles ; arrosez-les aussitôt avec le reste du jus de citron et décorez-en la surface

Sommaire

7 **Introduction**

8 **Printemps**

24 **Été**

40 **Automne**

52 **Hiver**